



# LE SENATE

Unser Weingut **Le Senate** liegt in Küstenlage, auf einem Hügel über der Adria. Es gehört dem antiken Territorium Ager Palmensis an, das Plinius der Ältere im 1. Jh. v. Chr. aufgrund der Qualität der Rebstöcke und des erstklassigen, im gesamten Römischen Reich hochgeschätzten Weins erwähnte. Dieses Gebiet ist seit der Antike zum Weinbau berufen, hier wurde Geschichte geschrieben, deren Zeugen wir heute sind. Die Rebstöcke sind auf einer zum Meer blickenden Hochebene angepflanzt und genießen die heraufkommende Brise. Der sandige Schlickboden zeichnet sich durch eine Schicht mit Kalziumkarbonatablagerungen aus, die in verschiedenen Zonen an die Oberfläche treten. Sie machen dieses Gebiet so einzigartig und fördern den optimalen Reifeprozess der Trauben. . „Geschichte, Terroir, Leidenschaft...“

## CACINELLO 2012

Unsere Speerspitze verkörpert auch unsere Unternehmensvision: Es handelt sich um eine Idee, die aus Leidenschaft und dem felsenfesten Willen entstanden ist, dieses Stück Land mit einem Wein zu beehren, der dessen höchster Ausdruck ist. Dieser Wein, der mit dem von den einheimischen Landwirten zur Bezeichnung der seit jeher auf diesen Böden vorhandenen Ablagerungen verwendeten Ausdruck „Cacinello“ benannt ist, soll eine respektvolle Hommage auf dieses Stück Land sein. Diese Besonderheit verleiht dem Wein seine besondere Ausgewogenheit, Geschmeidigkeit und Eleganz. Samtige Tannine und eine umhüllende Persistenz sorgen für eine einzigartige Sinneserfahrung.



<b>Denomination</b>	IGT Marche Rosso
<b>Herstellungsgebiet</b>	Altidona - Piceno - Marken
<b>Alter der Weinberge</b>	10 Jahre
<b>Stockdichte</b>	4000 Stöcke/ha
<b>Zusammensetzung des Bodens</b>	Sandiger Schlickboden mit Kalziumkarbonat-Sedimenten
<b>Lage der Weinberge</b>	Osten
<b>Höhenlage</b>	200 m ü.d.M.
<b>Trauben</b>	45% Merlot - 30% Cabernet Sauvignon – 10% Cabernet Franc - 15% Petit Verdot
<b>Erziehungsform</b>	Guyot
<b>Weinlese</b>	Von Anfang bis Ende September
<b>Art der Weinlese</b>	Handlese in 12-kg-Kisten
<b>Weinbereitung</b>	30 Tage lang in 30-hl-Stahlbehältern mit Temperaturregelung auf 26 °C; mit manuellem Unterstoßen des Tresterhuts
<b>Reifung</b>	1 Jahr in neuen Barrique- und Tonneau-Fässern
<b>Ausbau in der Flasche</b>	1 Jahr
<b>Jahresproduktion</b>	5000 Flaschen
<b>Serviertemperatur</b>	18°C
<b>Alkoholgehalt</b>	14,5 Vol.-%

### Sensorische Eigenschaften

Lebendiges, undurchdringliches Rubinrot. Komplexes aromatisches Gerüst mit offenkundigen fruchtigen Noten nach Brombeeren, Heidelbeeren, roten Ribiseln und Kirschen neben Gewürznoten nach Zimt, Tabak und weißem Pfeffer im Nachklang. Ein schmackhafter, lang anhaltender und extrem ausgewogener Wein mit sehr viel Körper. Optimale Geschmacksharmonie aufgrund der Süße der Tannine.

### Gastronomische Zuordnung

Fleisch vom Grill, Fleisch mit Soßen, Wild (Wildschwein, Hase, Fasan),